

Aus Brot und Biobier wird das Fastenbrot

Bäcker in Altötting backt Bio-Zwicklbier-Brot – Projekt von zwei Ökomodellregionen
24.03.2020 | Stand 23.03.2020, 18:37 Uhr



Sie freuen sich über das "aromatisch duftende" Bio-Zwickelbrot und stoßen mit Biobier darauf an: (von links) Amira Zaghdoudi vom Projektmanagement der Öko-Modellregion Inn-Salzach, Steiner-Braumeister Markus Milkreiter, Burgi Huber mit Sohn Bene, ihr Mann Markus Wallner-Huber, Biobauer Wolfgang Aicher, Biobauer Andreas Remmelberger, Biobäcker Markus Huber und Marlene Berger-Stöckl von der Öko-Modellregion Waginger See-Rupertiwinkel. –Foto: Traup

Tacherting/Altötting. Die Fastenzeit ist traditionell in Bayern die Zeit der starken Sprüche und des starken Bieres. Die starken Sprüche fallen zumeist wegen der Corona-Pandemie aus, um so wichtiger wird es, etwas für die geistige und körperliche Erbauung zu tun und dabei zugleich die hiesigen Landwirte und die Ernährungshandwerker zu unterstützen. Das war die Idee hinter dem Zwicklbier-Brot, das in einer Zusammenarbeit zwischen der Schlossbrauerei Stein, 15 Bio-Gersten-Erzeugern, überwiegend aus den Landkreisen Altötting und Traunstein, und Bäckermeister Markus Huber aus Altötting entstanden ist.

Vorgestellt wurde das Projekt, das in einer Kooperation der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel und der Ökomodellregion Inn-Salzach entstanden ist, in der Mussenmühle zwischen Tacherting und Trostberg. Der Ort wurde bewusst gewählt, erklärt Marlene Berger-Stöckl von der Öko-Modellregion Waginger See- Rupertiwinkel. Deren Organisation hat die Vorarbeit in den vergangenen fünf Jahren geleistet. Dabei wurde eine Bio-Gersten-Liefergemeinschaft mit 15 Bio-Betrieben und der Schlossbrauerei Stein auf die Beine gestellt. Dabei kam den Organisatoren auch der Zufall zugute: Zwischen Tacherting und Trostberg liegt die Mussenmühle. Die historische Walzmühle hat ausreichende Lagerflächen. "Das Lagerhaus der Familie Huber war ein Glücksfall für uns", erklärt Markus Milkreiter, Braumeister bei der Schlossbrauerei Stein. Nur wenig musste instand gesetzt werden. Aber eine Reinigungsanlage fehlte. Die fand Milkreiter bei Geschäftsfreunden. Die Technik stammt zwar aus den 60ern. Aber sie wird nur für Bio-Getreide genutzt und ist daher ideal für die Mussenmühle.

"So werden die alten Gebäude neu genutzt", freut sich auch Amira Zaghoudi vom Projektmanagement der Öko-Modellregion Inn-Salzach. Sie stellt auch den Bäckermeister Markus Huber vor, der in seiner Backstube in Altötting Biobrote anfertigt, die unter anderem in ausgewählten Edeka- und Rewe-Märkten angeboten werden. Aus der Zusammenarbeit mit der Schlossbrauerei Stein ist nun ein Bio-Fastenbrot entstanden. Dieses Bio-Zwickelbier-Brot, das mit Hilfe von naturbelassenem Bier ohne Zusatzstoffe hergestellt wird "und aromatisch duftet", wie sich Zaghoudi freut, wird in der Fastenzeit bis Ostern in Edeka-Märkten in Altötting, Burghausen, Markt Simbach, Mühlendorf, Töging und Reischach angeboten.

Für die Bauern bedeutet die Zusammenarbeit zwischen der Bäckerei und der Brauerei eine weitere Möglichkeit, in der Region für Verarbeiter aus der Region zu produzieren. Darüber freuen sich unter anderem Wolfgang Aicher aus Kirchweidach und Andreas Remmelberger jun. aus Burgkirchen. – wt